

## Obsah

<b>ÚVOD</b> .....	<b>5</b>
<b>1 Historický vývoj gastronómie (verzia 1.3)</b> .....	<b>7</b>
1.1 Čo je to gastronómia.....	7
1.2 História a vývoj gastronómie na Slovensku .....	7
1.3 Značka kvality SK.....	8
1.3.1 Logá kvality používané na označenie v Európskej únii.....	9
<b>2 Slovenská kuchyňa (verzia 1.4)</b> .....	<b>11</b>
2.1 Typické suroviny Slovenskej kuchyne.....	11
2.2 Typické jedlá Slovenska.....	13
2.3 Organoleptické vlastnosti vybraných slovenských potravín a jedál.....	19
<b>3 Tradičná európska kuchyňa (verzia 1.3)</b> .....	<b>24</b>
3.1 Francúzska kuchyňa .....	24
3.2 Talianska kuchyňa.....	27
3.3 Španielska kuchyňa .....	29
3.4 Balkánska kuchyňa - kuchyne balkánskych národov .....	31
3.5 Ruská kuchyňa a kuchyne post sovietskych krajín .....	33
3.6 Kuchyňa severských krajín a pobaltských štátov .....	34
3.7 Česká a moravská kuchyňa .....	36
3.8 Poľská kuchyňa .....	37
3.9 Rakúska kuchyňa.....	38
3.10 Nemecká kuchyňa .....	39
3.11 Maďarská kuchyňa .....	40
3.12 Anglická kuchyňa.....	41
<b>4 Tradičná svetová kuchyňa (verzia 1.3)</b> .....	<b>43</b>
4.1 Americká kuchyňa.....	43
4.2 Mexická kuchyňa .....	44
4.3 Arabská kuchyňa .....	45
4.4 Africká kuchyňa .....	47
4.5 Japonská kuchyňa a kuchyne juhovýchodnej Ázie .....	48
4.6 Čínska kuchyňa .....	50
4.7 Indická kuchyňa .....	52
4.8 Židovská kuchyňa.....	54
<b>5 Súčasný trendy v gastronómii (Verzia 1.4)</b> .....	<b>57</b>
5.1 Molekulárna gastronómia.....	57

5.1.1	<i>Vznik a definícia pojmu molekulárna gastronómia</i> .....	57
5.1.2	<i>Použitie inovácií pri príprave jedla v molekulárnej gastronómii</i> .....	58
5.1.3	<i>Sferifikácia (zagul'atenie) v kúpeli z alginátu sodného a chloridu vápenatého vo vode</i>	59
5.1.4	<i>Tekutý dusík</i> .....	59
5.1.5	<i>Prístroje a zariadenia používané v molekulárnej gastronómii</i> .....	59
5.1.6	<i>Doplnkové látky používané v molekulárnej gastronómii</i> .....	61
5.1.7	<i>Prínos a budúcnosť molekulárnej gastronómie</i> .....	63
5.2	Fast-Food.....	63
5.3	Convenience Food.....	65
5.4	Bio Food.....	66
5.5	Sous vide.....	67
5.5.1	<i>Teplota a čas</i> .....	67
5.5.2	<i>Výhody a nevýhody sous vide</i> .....	68
5.6	Ethno Food.....	69
5.7	Amuse bouche.....	69
5.8	Slow Food.....	70
5.9	Finger Food.....	70
5.10	Lego Food.....	70
5.11	Wellness Food.....	71
5.12	Fusion cuisine.....	71
5.13	Food Pairing.....	71
5.13.1	<i>Čo je Food pairing strom a ako sa vytvorí</i> .....	72
5.13.2	<i>Budúcnosť Food pairing</i> .....	73
5.14	Zážitková gastronómia.....	73
5.14.1	<i>Typy zážitkovej gastronómie</i> .....	73
<b>6</b>	<b>Systémy hodnotenia reštaurácií (verzia 1.2)</b> .....	<b>75</b>
<b>7</b>	<b>Slovník gastronomických výrazov (verzia 1.8)</b> .....	<b>77</b>
	<b>Zoznam použitej literatúry</b> .....	<b>80</b>
	<b>Prílohy</b> .....	<b>86</b>